

Foccacia de Queso y Maz

Makes: 48 or 96 servings

Ingredients	48 Servings		96 Servings	
	Weight	Measure	Weight	Measure
Agua (a 110° F)		4 1/2t aza		2 cuarto gl + 1 taza
Levadura de panadería, seca activa en polvo		2 cdta		1 Cda + 1 cdta
Azúcar granulada		2/3 cdta		1 1/3 cdta
Maicena, degerminada	12 oz		1 lb 8 oz	
Harina blanca, para todo use, fortalecida	2 lb 4 oz		4 lb 8 oz	
Sal		1 cdta	.44 oz	2 cdta
Acelite de oliva	4 oz		8 oz	
Queso mozzarella, bajo en grasa, rallado	1 lb 2 oz		2 lb 4 oz	
Queso Cheddar, rallado	2 1/2 oz		5 oz	
Queso Americano	2 1/2 oz		5 oz	
Maíz, amarillo, congelado (previamente descongelado)	2 lb		4 lb	
Aceite de oliva		2 Cdas + 2 cdta		1/4 taza + 1/3 /cda
Sal "Kosher"		2 cdta		1 1/3 Cda
Pimienta negra, molida		2 cdta		1 1/3 Cda

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	187	
Total Fat	5.7 g	
Protein	6.9 g	
Carbohydrates	27 g	
Dietary Fiber	1.6 g	
Saturated Fat	NA	
Sodium	180 mg	

Meal Components

Grains	2 unknowns
Meat / Meat Alternate	2/5 ounce

Directions

1. En un tazón grande para mezclar, combine el agua, levadura y azúcar y déjela reposar por 5 minutos.
2. En un tazón grande mezcle la maicena, harina, sal, la primera parte del aceite de oliva y los quesos.
3. Con una batidora a velocidad No. 1, gradualmente agregue la mezcla de los quesos a la mezcla del agua, continúe mezclándolo de 2 a 3 minutos.
4. Una vez mezclado, agregue el maíz, y bátalo a velocidad No. 1 (no lo mezcle demasiado).

5. Divida la mezcla en bolas de masa de 5 lb. Amase cada bola de la masa en una superficie cubierta de harina. Amásele de 1 a 2 tazas de harina adicional para cada pelota de la masa hasta hacer una masa flexible.
6. Amase cada bola de la masa en rectángulos de 18" x 26" y ½" de grueso. Póngalo en una bandeja de hornear, sin grasa. Unte cada corteza con 4 cucharadas de aceite de olive, 1 cucharada de sal kosher y 1 cucharadita de pimienta.
7. Corte en porciones de 3" x 6 ½" para rendir 24 porciones por bandeja.
8. Hornee a 400°F por 15 minutos o hasta que doren. Sírvalo caliente.